

12V Grill (Model 1220)

IMPORTANT

This grill operates with a 12V DC system. Always start the vehicle's engine before plugging in the grill. The grill draws about 15 amps during operation, so make sure the circuit and fuse you are using are rated for at least 15 amps. The power cord has a fuse installed in the plug. If necessary, replace the fuse only with a new one of the same type and amp rating (20 amp).

CAUTION

Use extreme caution with this grill, as it has hot surfaces and contains hot oil and other hot liquids. This grill generates heat and steam while cooking. To prevent burns, scalds and/or fire, proper precautions must be taken.

- Read all instructions before operating this grill.
- · Keep out of reach of children.
- · Plug grill into vehicle's cigarette lighter only after vehicle has been turned on.
- · DO NOT USE WHILE DRIVING.
- Do not place near hot gas or electric burners, or in oven.
- When used in a vehicle, use a tray or other protection underneath the grill to prevent spilling onto vehicle interior.
- Food will be hot upon removal. To avoid burning hands, do not touch f ood directly.
- The grill becomes very hot. To avoid injury, do not touch the hot surfaces.
 Use oven mitts or pot holders for protection.
- Some foods exude large quantities of liquid when cooking. Empty the drip tray as necessary.
- · Do not leave the grill unattended during use.
- · Keep flammable objects at least 2 feet away during use.
- · Unplug and allow the grill to cool before cleaning or storing.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord or grill in any liquid.
- Do not use the grill with a damaged cord or plug, or if the grill has been dropped or damaged in any way. Do not allow kinks, bunching or crossing the cord with itself. Do not put any items on top of the cord; do not pinch the cord.
- Do not use the grill for anything other than its intended purpose.
- The current used by the unit could drain your battery in an hour or less, depending on the condition of your battery.

ELECTRIC SHOCK, HEAT AND BURN SAFETY

A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Follow all safety instructions.

The bottom of the grill reaches a temperature of 356°F (180°C) and stays hot even after being unplugged. Steam may escape while cooking. To avoid burning hands, do not touch food or grill directly. Use oven mitts or pot holders for protection; use plastic or wooden utensils for handling hot food. Keep the cord away from hot surfaces. Always unplug the grill when not in use. Allow the grill to cool before cleaning or storing. Do not place on or near surfaces that can be damaged by heat or steam.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the grill for the first time, wipe the cooking surface with a damp cloth to remove any dust.

- 1. Start the vehicle's engine.
- 2. Remove all cord wraps and uncoil the cables prior to using the grill.
- 3. Place grill on a stable, non-flammable surface.
- Plug the 12V DC plug into a 12V power receptacle. Preheat the unit for about 10 minutes with the lid closed.
- 5. Make sure the drip tray is in place.
- 6. Use mitts or pot holders to open the lid.
- Using plastic or wooden utensils, place the items to be cooked on the bottom plate.
- 8. Close the lid and allow food to cook for the desired time. Do not leave unattended
- When food has cooked for the desired time, unplug the grill from the 12V power receptacle, by pulling on the power plug itself. DO NOT pull out using the cord.



Parrilla de 12V (modelo 1220)

IMPORTANTE

Esta parrilla funciona con un sistema de 12V de CC. Siempre arranque el motor del vehículo antes de conectar la parrilla. La parrilla consume unos 15 Amps durante la operación, así que asegúrese de que el circuito y el fusible sean equivalentes a 15 Amps. El cable tiene integrado un fusible en el enchufe. Si es necesario, cambie el fusible por uno nuevo del mismo tipo y amperaje (20 amp). PRECAUCIÓN

Tenga mucho cuidado con esta parrilla, ya que tiene las superficies calientes y contiene aceite caliente y otros líquidos calientes. Esta parrilla genera calor y vapor mientras cocina. Para evitar quemaduras, las escaldaduras y / o fuego, tome las debidas precauciones.

- · Lea todas las instrucciones antes de utilizar esta parrilla.
- · Manténgase fuera del alcance de los niños.
- Enchufe la parrilla al encendedor del vehículo después de que se ha activado el vehículo.
- · NO LA UTILICE MIENTRAS CONDUCE.
- · No la coloque cerca de gas caliente o quemadores eléctricos, o en el horno.
- Cuando se utiliza en un vehículo, utilice una bandeja u otros medios de protección por debajo de la parrilla para evitar que se derrame en el interior del vehículo.
- Al final, la parrilla tiende a calentar demasiado los alimentos. Para evitar que se queme las manos, no toque la comida directamente.
- La parrilla se sobrecalienta. Para evitar lesiones, no toque las superficies calientes. Use los quantes especiales para el horno o la olla para la protección.
- Algunos alimentos expulsan grandes cantidades de líquido cuando se cocina. Vaciar la bandeja de desechos cuando sea necesario.
- · Nunca abandone la parrilla durante su uso.
- Mantener objetos inflamables por lo menos 2 pies de distancia durante su uso.
- Desconecte y permita que la parrilla se enfríe antes de limpiarla o almacenarla.
- Para la protección contra descargas eléctricas, no se debe sumergir el cordón o parrilla en cualquier líquido.
- No utilice la parrilla con un cable dañado o enchufe, o si la parrilla se ha caído o dañado de alguna manera. No permiten torceduras, agrupando o cruzando el cable con la misma. No coloque ningún objeto encima del cable. ni pise el cable.
- · No utilice la parrilla para algo más que su finalidad.
- La corriente utilizada por la unidad podría consumir la batería en una hora o menos, dependiendo de la condición de la batería.

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, CALOR Y QUEMADURAS

Con todos los artefactos eléctricos se corre el riesgo de incendio o descargas eléctricas que pueden causar lesiones o muerte. Es por esto que debe seguir todas las instrucciones de seguridad.

La parte inferior de la parrilla alcanza una temperatura de 356 °F (180 °C) y permanece caliente incluso después de haber sido desconectada. El vapor puede escapar mientras cocina. Para evitar que se queme las manos, no toque la comida o la parrilla directamente. Use guantes de cocina o agarraderas para la protección, el uso de plástico o utensilios de madera para la manipulación de los alimentos calientes. Mantenga el cable lejos de superficies calientes. Siempre desconecte la parrilla cuando no se utiliza. Permita que la parrilla se enfríe antes de limpiar o almacenar. No lo coloque sobre o cerca de superficies que pueden ser dañados por el calor o el vapor.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- Antes de utilizar la parrilla por primera vez, limpie la superficie con un paño húmedo para eliminar cualquier polvo.
- 2. Arranque el motor del vehículo.
- Retirar todos los protectores del cable y desenrollar los cables antes de utilizar la parrilla.
- 4. Coloque la parrilla sobre una superficie estable, no inflamable.
- Conecte el enchufe de 12 volts de CC en un tomacorriente de alimentación de 12V. Precaliente la unidad durante unos 10 minutos con la tapa cerrada.
- 6. Asegúrese de que la bandeja de desechos esté en su lugar.
- 7. Use guantes o agarraderas para abrir la tapa.



Grill 12V (modèle 1220)

IMPORTANT

Ce gril fonctionne avec un système 12V DC. Toujours démarrer le moteur du véhicule avant de brancher le gril. Cet appareil s'alimente d'environ 15 ampères pendant l'opération, il est donc nécessaire que le circuit et le fusible utilisé soient moins 15 ampères. Le cordon d'alimentation peut avoir un fusible installé dans la fiche. Si nécessaire, remplacez le fusible avec un du même ampère (20 amp). ATTENTION

Soyez très prudent avec ce grill, comme il a des surfaces chaudes et contient de l'huile et d'autres liquides chauds. Ce gril génère de la chaleur et la vapeur pendant la cuisson. Pour éviter des brûlures et / ou d'incendie, les précautions appropriées doivent être prises.

- · Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cette grille.
- · Tenir hors de portée des enfants.
- Branchez le grill dans l'allume cigare une fois que le véhicule a été mise en marche
- · Ne pas utiliser pendant la conduite.
- Ne pas placer près des brûleurs à gaz ou électrique chaud, ou au four.
- Utilisez un bac ou une autre protection sous le gril pour éviter tout déversement vers l'intérieur du véhicule.
- La nourriture sera chaude lors de l'enlèvement. Pour éviter de brûler les mains, ne touchez pas les aliments directement.
- Le gril devient très chaud. Pour éviter toute blessure, ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants ou des maniques pour la protection.
- Certains aliments dégagent de grandes quantités de liquide pendant la cuisson. Videz le bac de récupération nécessaire.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant son utilisation.
- Gardez les objets inflammables au moins 2 mètres pendant l'utilisation.
- · Débranchez et laissez le gril refroidir avant le nettoyage ou le stockage.
- Afin de protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon ou la grille dans tout liquide.
- Ne pas utiliser le grill avec un cordon ou une prise endommagée ou si la grille est tombé ou endommagé de quelque façon. Ne laissez pas l'empilage ou la traversée du cordon avec lui-même. Ne mettez pas d'articles sur le dessus de la corde; Ne pincez pas le cordon.
- · Ne pas utiliser le gril pour autre chose.
- Le courant utilisé par l'unité pourrait vider votre batterie en une heure ou moins (selon l'état de votre batterie).

MESURES DE SÉCURITÉ CONCERNANT LES DÉCHARGES ÉLECTRIQUES, LA CHALEUR ET LES BRÛLURES

Tous les appareils électriques comportent un risque d'incendie et de décharges électriques pouvant provoquer des blessures physiques, voire la mort. Respectez toutes les instructions de sécurité.

Le fond de la grille atteint une température de 356 ° F (180 ° C) et reste chaud même après avoir été débranché. Vapeur peut s'échapper pendant la cuisson. Pour éviter de brûler les mains, ne pas toucher la nourriture ou griller directement. Utilisez des gants ou des maniques pour la protection; utiliser des ustensiles en plastique ou en bois pour la manipulation des aliments chauds. Gardez le cordon loin des surfaces chaudes. Toujours débrancher le gril lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez le gril refroidir avant le nettoyage ou le stockage. Ne pas placer sur ou près des surfaces qui peuvent être endommagés par la chaleur ou de vapeur.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

- Avant d'utiliser le gril pour la première fois, essuyer la surface de cuisson avec un chiffon humide pour enlever toute la poussière.
- 2. Démarrer le moteur du véhicule.
- Retirez toutes les enveloppes du cordon et dérouler les câbles avant d'utiliser le gril.
- 4. Placez le gril sur une surfface stable, non inflammable.
- Branchez la prise 12V CC dans un récipient d'alimentation 12V CC.
 Préchauffer l'appareil pendant environ 10 minutes avec le couvercle fermé.
- **6.** Assurez-vous que le bac de récupération est en place.
- 7. Utilisez des gants ou des maniques pour ouvrir le couvercle.

- **10.** Remove the food, using plastic or wooden utensils.
- 11. When cool, carefully remove and empty the drip tray.

APPROXIMATE COOKING TIMES

APPROXIMATE COOKING TIMES	
Beef Burger	12 minutes
Grilled Cheese Sandwich	4 minutes
Turkey Burger	10 minutes
Chicken Breast (boneless, skinless)	14 minutes
Whitefish	7 minutes
Pork Chop (fresh boneless; 3/4" thick)	9 minutes
Link Sausage	7 minutes
Beef Steak (3/4" thick)	9 minutes
Burrito	5 minutes
Ham Steak (1/2" thick)	6 minutes
Shish Kebab	5 minutes
Onions & Peppers (brush with olive oil)	8 minutes
Frozen items require slightly longer cooking times than shown	

Frozen items require slightly longer cooking times than shown. Adjust times for food thickness and personal preference.

CLEANING

ALWAYS UNPLUG THE GRILL BEFORE CLEANING. DO NOT IMMERSE IN ANY LIQUID. For easier cleaning, after food is removed and unit is unplugged, place a wet rag or several layers of moist paper towels between grilling plates as they cool down. This will moisten any baked-on food. To clean, use a cloth, brush or sponge with water and mild dish soap. Do not use metal scouring pads.

TROUBLESHOOTING

This grill is equipped with a 20 amp fuse. If the 12V circuit fails to operate, try the following suggestions:

- 1. Unplug the grill from the power supply and make sure the receptacle is clean and the plug is making a good contact.
- Check the grill's fuse. If the fuse is blown, replace it with a fuse of the same type and rating (20 amp).
- 3. Check the vehicle's fuse panel. If the fuse is blown, replace it.

SPECIFICATIONS

Input voltage:	12V DC
Max. heating temperature:	356°F (180°C)
Input cord length:	9.5 feet (2.8 meters)
Fuse size:	20A

LIMITED WARRANTY

Schumacher Electric Corporation (the "Manufacturer") warrants this grill to the original purchaser for one year from the date of purchase at retail against defective material or workmanship that may occur under normal use and care. If your unit is not free from defective material or workmanship. Manufacturer's obligation under this warranty is solely to repair or replace your product with a new or reconditioned unit at the option of the Manufacturer. It is the obligation of the purchaser to forward the unit, along with proof of purchase and mailing charges prepaid to the manufacturer or its authorized representatives in order for repair or replacement to occur.

Manufacturer expressly disclaims and excludes any warranties other than this limited warranty. Manufacturer shall not be liable for any incidental, special or consequential damage claims incurred by purchasers, users or others associated with this product. This warranty gives you specific legal rights and it is possible you may have other rights which vary from this warranty.

Schumacher Electric Corporation Customer Service, 801 Business Center Drive, Mount Prospect, Illinois, 60056-2179 1-800-621-5485

Monday - Friday 7:00 a.m. to 5:00 p.m. CST

WARNING: Pursuant to California Proposition 65, this product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. Wash hands after handling.

- 8. Utilizando utensilios de plásticos o madera, coloque los artículos que se cocinan en la placa inferior.
- Cierre la tapa y permita que los alimentos se cocinen durante el tiempo deseado. No lo deje solo.
- Cuando los alimentos se cocinan para la hora deseada, desconecte la parrilla del 12V de corriente, tirando del cable de alimentación. NO tire con el cable.
- 11. Retire los alimentos, utilizando utensilios de plásticos o madera.
- 12. Cuando se enfríen, retirar con cuidado y vacíe la bandeja de desechos.

PERIODOS DE COCCIÓN APROXIMADOS

Sándwich de queso a la plancha 4 m Hamburguesa de pavo 10 m Pechuga de pollo (sin hueso y sin piel) 14 m Pescado blanco 7 m Chuleta de cerdo (fresca sin hueso, 3 / 4 grueso) 9 m Salchicha enlace 7 m Bistec (3 / 4 grueso) 9 m Burrito 5 m Bistec de jamón (1 / 2 grueso) 6 m Shish Kebab 5 m	I ENIODOO DE GOOGIONANI NOMINADOO	
Hamburguesa de pavo Pechuga de pollo (sin hueso y sin piel) Pescado blanco 7 m Chuleta de cerdo (fresca sin hueso, 3 / 4 grueso) 9 m Salchicha enlace Bistec (3 / 4 grueso) 9 m Burrito 5 m Bistec de jamón (1 / 2 grueso) 6 m Cebolla y pimiento (untar con aceite de oliva) Los productos congelados requieren períodos de cocina un poco más largo	Hamburguesa de carne	12 minutos
Pechuga de pollo (sin hueso y sin piel) Pescado blanco 7 m Chuleta de cerdo (fresca sin hueso, 3 / 4 grueso) Salchicha enlace Bistec (3 / 4 grueso) Burrito Bistec de jamón (1 / 2 grueso) Shish Kebab Cebolla y pimiento (untar con aceite de oliva) Los productos congelados requieren períodos de cocina un poco más largo	Sándwich de queso a la plancha	4 minutos
Pescado blanco 7 m Chuleta de cerdo (fresca sin hueso, 3 / 4 grueso) 9 m Salchicha enlace 7 m Bistec (3 / 4 grueso) 9 m Burrito 5 m Bistec de jamón (1 / 2 grueso) 6 m Shish Kebab 5 m Cebolla y pimiento (untar con aceite de oliva) 8 m Los productos congelados requieren períodos de cocina un poco más largo	Hamburguesa de pavo	10 minutos
Chuleta de cerdo (fresca sin hueso, 3 / 4 grueso) 9 m Salchicha enlace 7 m Bistec (3 / 4 grueso) 9 m Burrito 5 m Bistec de jamón (1 / 2 grueso) 6 m Shish Kebab 5 m Cebolla y pimiento (untar con aceite de oliva) 8 m Los productos congelados requieren períodos de cocina un poco más largo	Pechuga de pollo (sin hueso y sin piel)	14 minutos
Salchicha enlace 7 m Bistec (3 / 4 grueso) 9 m Burrito 5 m Bistec de jamón (1 / 2 grueso) 6 m Shish Kebab 5 m Cebolla y pimiento (untar con aceite de oliva) 8 m Los productos congelados requieren períodos de cocina un poco más largo	Pescado blanco	7 minutos
Bistec (3 / 4 grueso) 9 m Burrito 5 m Bistec de jamón (1 / 2 grueso) 6 m Shish Kebab 5 m Cebolla y pimiento (untar con aceite de oliva) 8 m Los productos congelados requieren períodos de cocina un poco más largo	Chuleta de cerdo (fresca sin hueso, 3 / 4 grueso)	9 minutos
Burrito 5 m Bistec de jamón (1 / 2 grueso) 6 m Shish Kebab 5 m Cebolla y pimiento (untar con aceite de oliva) 8 m Los productos congelados requieren períodos de cocina un poco más largo	Salchicha enlace	7 minutos
Bistec de jamón (1 / 2 grueso) 6 m Shish Kebab 5 m Cebolla y pimiento (untar con aceite de oliva) 8 m Los productos congelados requieren períodos de cocina un poco más largo	Bistec (3 / 4 grueso)	9 minutos
Shish Kebab 5 m Cebolla y pimiento (untar con aceite de oliva) 8 m Los productos congelados requieren períodos de cocina un poco más largo	Burrito	5 minutos
Cebolla y pimiento (untar con aceite de oliva) 8 m Los productos congelados requieren períodos de cocina un poco más largo	Bistec de jamón (1 / 2 grueso)	6 minutos
Los productos congelados requieren períodos de cocina un poco más largo	Shish Kebab	5 minutos
	Cebolla y pimiento (untar con aceite de oliva)	8 minutos
		largo que

Ajuste los tiempos para el grueso de alimentos o sus preferencias personales.

SIEMPRE DESCONECTE LA PARRILLA ANTES DE LIMPIAR. NO IMMERSES EN CUALQUIER LÍQUIDO.

Para la limpieza más fácil, después de que retire la comida y la unidad esté desconectada, coloque un trapo húmedo o varias capas de toallas de papel húmedas entre las placas, ya que la parrilla se enfríe. Esto humedece cualquier alimento pegado a la parrilla. Para limpiar, use un paño, brocha o esponja suave con agua y jabón para lavar platos. No use limpiadores de metal.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta parrilla está equipada con un fusible de 20 Amps. Si el circuito 12V no funciona, pruebe las siguientes sugerencias:

- Desenchufe la parrilla de la fuente de alimentación y asegúrese de que el recipiente está limpio y el enchufe está haciendo un buen contacto.
- Revise el fusible de la parrilla. Si el fusible está fundido, reemplácelo por un fusible del mismo tipo y calibre (20 Amps).
- Revise el tablero de fusibles del vehículo. Si el fusible está fundido, reemplácelo.

ESPECIFICACIONES

Voltaje de entrada:	12V DC
Max. Temperatura:	356 °F (180 °C)
Longitud del cable de entrada:	9.5 pies (2.8 metros
Fusible tamaño:	20Δ

GARANTÍA LIMITADA

Schumacher Electric Corporation (el "fabricante") garantiza esta parrilla al comprador original por un año a partir de la fecha de compra al por menor de material defectuoso o mano de obra que puede ocurrir en condiciones normales de uso y cuidado. Si su unidad no está libre de defecto de fabricación. Obligación del fabricante bajo esta garantía es únicamente reparar o sustituir el producto por una unidad nueva o reacondicionada a elección del fabricante. Es obligación del comprador que transmita la unidad, junto con un comprobante de compra y cubra los gastos de envío pre pagado para el fabricante o sus representantes autorizados con el fin de reparar o sustituir el producto seqún su caso.

El fabricante rechaza expresamente y excluye las garantías distintas de esta garantía limitada. El fabricante no se hace responsable de cualquier daño incidental, especial o consecuentes reclamos efectuados por los compradores, usuarios o terceros relacionados con este producto. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted pueda tener otros derechos que varían de esta garantía.

Schumacher Electric Corporation Servicio al Cliente. 801 Business Center Drive, Mount Prospect, Illinois, 60056-2179 1-800-621-5485

Lunes - Viernes 7:00 am a 5:00 pm CST

ADVERTENCIA: En virtud de la Proposición 65 de California, este producto contiene sustancias químicas que establece el Estado de California, y certifica como causante de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Lavarse las manos después de tocar.

- Utiliser des ustensiles en plastique ou en bois, placez les éléments à cuire sur la plaque de fond.
- Fermer le couvercle et laissez cuire la nourriture le temps désiré. Ne laissez pas sans surveillance.
- 10. Lorsque la nourriture est cuite pendant le temps désiré, débranchez le gril de la prise d'alimentation 12V, en tirant sur la fiche d'alimentation luimême. Ne tirez pas, utilisez le cordon.
- 11. Sortez les aliments, en utilisant des ustensiles en plastique ou en bois.
- 12. Une fois refroidi, retirez soigneusement et vider le bac de récupération.

TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIVE

Hamburger (Bœuf) sandwich du fromage Hamburger (Dinde) Poitrine de poulet désossées	12 minutes 4 minutes 10 minutes 14 minutes
poison Maigre Côtelette de porc (sans os ; 3 / 4 po)	7 minutes 9 minutes
Saucisse liées	7 minutes
Steak (Bœuf) de 3 / 4 po	9 minutes
Burrito	5 minutes
Tranches de jambon 1 / 2 po	6 minutes
Shish Kebab	5 minutes
Oignons et poivrons (frotter avec l'huile d'olive)	8 minutes
Les articles congelés nécessitent des temps de cuisson légèren	nent plus long que

Régler les temps de l'épaisseur des aliments et des préférences personnelles.

NETTOYAGE
Toujours débrancher le GRILL avant le nettoyage. Ne pas plonger dans un liquide.
Pour faciliter le nettoyage, immédiatement après la nourriture est retirée, placez

Pour faciliter le nettoyage, immédiatement après la nourriture est retirée, placez un chiffon humide ou plusieurs couches de serviettes en papier humide entre griller plaques qu'ils refroidissent. Ceci humidifiera les résidus d'aliments colles a la surface et permettra de nettoyer le grill en l'essuyant facilement. Pour nettoyer, utilisez un chiffon, une brosse ou une éponge avec de l'eau et du savon à vaisselle doux. Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques.

DÉPANNAGE

Cet appareil est équipé d'un fusible de 20 ampères. Si le circuit 12V ne fonctionne pas, essayez les suggestions suivantes:

- 1. Débranchez le grill de l'alimentation et s'assurer que le récipient est propre et le bouchon fait un bon contact.
- Vérifier le fusible du gril. Si le fusible a sauté, remplacez-le par un fusible du même type.
- Vérifiez le panneau de fusibles du véhicule. Si le fusible a sauté, le remplacer.

SPÉCIFICATIONS

Entrée : 12V DC
Max. température de chauffage : 356 ° F (180 ° C)
Cordon d'entrée : 9.5 pieds / 2.8 mètres
Fusibles : 20A

GARANTIE LIMITÉE

Schumacher Electric Corporation (le « Fabricant ») garantit ce gril à l'acheteur original pendant un an à la date d'achat au détail contre tout défaut de matériel ou de fabrication qui peuvent survenir en utilisation normale et de soins. Si votre appareil n'est pas exempt de défauts matériels ou de fabrication. Obligation du fabricant sous cette garantie est uniquement à réparer ou remplacer votre produit par un appareil neuf ou reconditionné, au choix du fabricant. C'est l'obligation de l'acheteur de renvoyer l'appareil, avec une preuve d'achat et les frais de diffusion payé au fabricant ou ses représentants autorisés pour fins de réparation ou de remplacement de se produire.

Fabricant décline expressément et exclut toute autre garantie que cette garantie limitée. Fabricant ne sera pas responsable de tout incident, dommages spéciaux ou indirects des sinistres subis par les acheteurs, utilisateurs ou autres personnes associées à ce produit. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et il est possible que vous ayez d'autres droits qui varient de cette garantie.

Schumacher Electric Service Client Société, 801 Business Center Drive, Mount Prospect, Illinois, 60056-2179 1-800-621-5485

Lundi - Vendredi 7h00 A.M. à 5:00 P.M. CST

AVERTISSEMENT: Conformément à l'Proposition 65 en Californie, ce produit contient des produits chimiques connus à l'État de Californie pour causer le cancer et la naissance ou tout autre dommage. Se laver les mains après manipulation.